

## nz ipa 13 siki

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (77.8%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski       | 0.5 kg (11.1%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Green Bullet | 10 g  | 40 min | 11 %       |
| Gotowanie | Green Bullet | 10 g  | 10 min | 11 %       |